Vezelkoren 25 % MZ



Artikel NR: 300-2025
Artikel NR Beko: 9029133

Receptuur

Vezelkoren:	2,5 kg
Volkorenmeel:	7,5 kg
Water:	7,2-7,4 l
Gist:	200 gr

Deze mix bevat 1,5% zout
Eventueel 2% licht actieve of passieve vetstof toevoegen

Verwerking

Spiraalkneder:	3 - 5’ eerste versnelling
	8 - 10' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	26-27°C

Kneden

Voorrijs van 10’
Afwegen, opbollen
Tussenrijs 40'
Opbollen of opmaken.
Eindrijs 50 minuten.

Afbakken

230°C naar 220°C gedurende 35-40’
Stoom geven

Bake Performance n.v.
Industrieweg-Zuid 1307-1420
3520 Zonhoven
Belgium

T: +3211392002
info@bake-performance.be
www.bake-performance.be
BE0477.547.232